myFunghi
for people who enjoy nature

Shiitake

Deze kweekset bevat een kant-en-klare biologische cultuur van shiitake op een voedingsbodem van zaagsel.

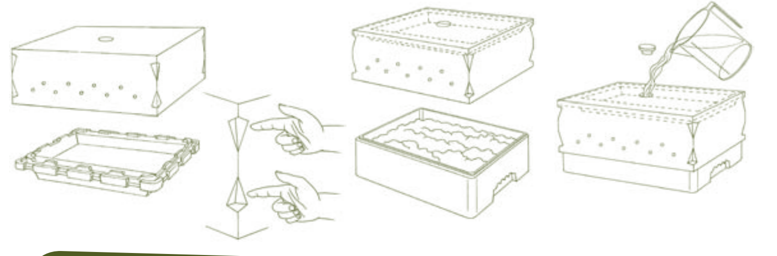
Shiitake is een heerlijke en decoratieve bospaddenstoel die in het Verre Oosten al eeuwen met veel waardering gekweekt en gegeten wordt vanwege zijn verrukkelijke smaak en geneeskrachtige werking. De oorsprong van de naam shiitake komt uit Japan: “take” (=paddenstoel) en “shii” (=pasaniaboom waarop deze in het wild groeit). Vanwege zijn aantrekkelijke aardse paddenstoelengeur wordt deze paddenstoel in China ook wel “chiang gu” genoemd, wat “goed ruikende paddenstoel” betekent. Doordat shiitake zo gezond is heeft deze paddenstoel ook wel de bijnamen “paddenstoel van de eeuwige jeugd” en “levenselixer”.De shiitake is in gedroogde vorm lang houdbaar, wat de smaak en kwaliteit zelfs nog ten goede komt. Door al deze goede eigenschappen is dit lang de meest gegeten paddenstoel ter wereld geweest, pas recentelijk verdrongen door de champignon.

Handleiding

- Schrik niet als de teeltzak met cultuur wit-bruin gewoekerd is. Dat is zelfs de bedoeling, want de cultuur moet eerst goed gerijpt zijn alvorens hij zijn vruchten kan brengen. De eventuele bobbels en grove oneffenheden die u ziet zijn de voorlopers waaruit later de heerlijke shiitake paddenstoelen groeien. Mogelijk groeien er zelfs al enkele paddenstoelen in, die we voor de aanvang van de teelt eenvoudig kunnen verwijderen.
- Start de teelt pas op als de teeltzak met cultuur donkerbruin verkleurd is. Op de kartonnen buitendeksel staat een datum vermeld. Omdat de cultuur eerst echt goed gerijpt moet zijn mag u de teelt zeker niet opstarten voor die datum. Het is wel mogelijk dat u nog iets langer moet wachten tot de cultuur de juiste donkerbruine kleur heeft. De kleur is bepalend voor het moment van starten. U kunt de teelt tot zeker 1,5-2 maanden na die datum nog opstarten.

De teelt tot de eerste oogst:

1. Als de teeltzak voldoende donkerbruin van kleur is, haalt u de teeltzak uit de kartonnen onderbak.
2. Mochten er tijdens het rijpen in de teeltzak al enkele paddenstoelen gegroeid zijn, breek deze er dan gewoon af. Hun vorm zal niet mooi zijn, maar ze zijn al wel goed van smaak.
3. Doordat de knopvorming bij shiitake mede in gang kan worden gezet door beweging of schokken, tilt u de kartonnen onderbak met teelt erin met 2 handen ongeveer 5-10 cm. hoog van zijn standplaats en laat hem vlak weer terug “vallen”.
4. De paddenstoelen kunnen geplukt worden als de rand van de hoed nog net naar beneden gekruld is.
5. Daarna de doordrukpunten in de onderhoeken van de kartonnen buitendeksel naar binnen drukken. De kartonnen buitendeksel kan nu met de doordrukpunten in de onderhoeken op de kartonnen onderbak blijven staan. Hierdoor ontstaat een afgesloten ruimte met gaten in de zijwanden en met bovenin het waterreservoir. Dit alles zorgt voor de juiste luchtvochtigheid en CO^2, terwijl er toch de nodige luchtcirculatie mogelijk blijft.
6. Giet via het gat aan de bovenzijde van de kartonnen buitendeksel 100 ml. water in het daaronder bevestigde waterreservoir en dicht het gat daarna af met de daarvoor bestemde dop. Controleer regelmatig en zorg dat er gedurende de gehele kweekperiode een dun laagje water in het waterreservoir staat.
7. Zet het teeltsysteem weg op een plaats:
   - met een omgevingstemperatuur van 15°-20° Celsius
   - licht maar geen direct zonlicht (b.v. raam aan noordkant van huis)
   - niet in de tocht
   - niet in de buurt van een verwarming



8. Benevel het teeltpakket iedere dag 2x met een plantenspuit (licht vochtig, maar niet nat). Er mag geen water onder in de kartonnen onderbak komen te staan, anders loopt u het risico dat het teeltpakket daar gaat rotten of schimmelen.
9. Zodra de paddenstoelen zo groot worden dat ze in hun groei beperkt worden door de kartonnen buitendeksel dient u deze te verwijderen. Bewaart u deze goed, want u heeft hem nog nodig voor verdere teelten.
10. De paddenstoelen kunnen als tros geplukt worden als de rand van de hoeden nog net naar beneden gekruld is. Ze zullen dan een diameter hebben van ongeveer 4-6 cm. Wacht niet te lang met plukken, want enkel de grootte van de paddenstoelen zal nog verder toenemen, niet het gewicht. Daarnaast zal ook de kleur van de paddenstoel langzaamaan steeds lichter worden. Door te laat te plukken put U het teeltpakket onnodig uit en loopt U het risico dat de paddenstoel sporen gaat verspreiden. U plukt een oogst gespreid in een paar dagen (ongeveer een week).

Na een oogst:

11. Na de oogst dient u het teeltpakket goed schoon te maken. Alle restjes van eerder geplukte paddenstoelen en alle andere losse stukjes dienen zorgvuldig te worden verwijderd.
12. Laat daarna het teeltpakket zonder kartonnen buitendeksel en waterreservoir 10 dagen indrogen (niet in de directe zon en ook niet te warm). Hiermee wordt de vorming van andere bacteriën en schimmels voorkomen.
13. Vul na die 10 dagen de kartonnen onderbak met het teeltpakket erin met koud schoon leidingwater, zodat het teeltpakket volledig ondergedompeld is. Zet eventueel iets zwaars op het teeltpakket om te zorgen dat het ondergedompeld blijft. Laat het teeltpakket 24 uur ondergedompeld staan en giet dan voorzichtig het overgebleven water af. Het teeltpakket heeft zich nu terug volgezogen met water.
14. Zet het teeltpakket terug weg op een gunstige plaats, zet de kartonnen buitendeksel met waterreservoir er terug op en herhaal daarna alle stappen van de handleiding vanaf stap 6.
15. Na ongeveer 10 dagen zult u nieuwe knopvorming zien, die in iets van 4-5 dagen uitgroeien tot paddenstoelen.
16. Als er op de juiste wijze voor het teeltpakket gezorgd wordt en als de omgevings omstandigheden goed zijn, kunt u op deze wijze zeker 3-4 oogsten realiseren.
17. Na de laatste oogst kunt u het teeltpakket mengen met aarde en in de tuin inzetten als bodemverbeteraar of het teeltpakket gewoon in de gft-bak verwijderen.

Kijk op www.mychampi.com voor aanvullende informatie

myFunghi
for people who enjoy nature

Shiitake

Ce kit de culture comprend un semi biologique et prêt à l’emploi de shiitake sur un substrat de sciure.

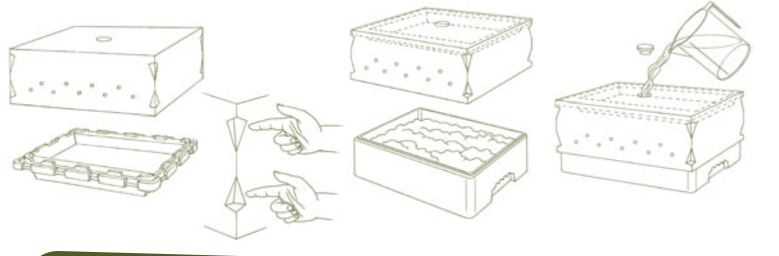
Le shiitake est un champignon des bois succulent et décoratif, cultivé et consommé avec passion depuis des siècles en Extrême Orient pour son goût délicieux et ses vertus médicinales. L’origine du nom shiitake est japonaise : “take” (=champignon) et “shii” (=arbre pasania sur lequel il pousse dans la nature). Vu son odeur terreuse attrayante, il est aussi appelé “chiang gu” en Chine, ce qui signifie “champignon à l’odeur agréable”. Etant donné que le shiitake est très sain, ce champignon est aussi désigné sous les appellations “champignon de la jeunesse éternelle” et “élixir de vie”. Sous forme séchée, le shiitake se conserve fort longtemps, ce qui améliore encore son goût et sa qualité. Grâce à toutes ces propriétés positives, il a longtemps été le champignon le plus consommé au monde et n’a été détrôné que très récemment par le champignon de couche.

Mode d’emploi

- Ne vous inquiétez pas si le sachet de culture présente des excroissances blanches/brunes. En réalité, c’est voulu car la culture doit être bien mûre avant de pouvoir donner ses fruits. Les éventuelles protubérances et irrégularités grossières que vous voyez sont les précurseurs qui donneront ultérieurement naissance aux délicieux shiitakes. Il est même possible que quelques champignons soient déjà développés et il convient de retirer avant le début de la culture.
- Ne commencez la culture que lorsque le sac avec le semi présente une couleur brun foncé. Une date est mentionnée sur le couvercle extérieur en carton. Etant donné que le semi doit d’abord être parfaitement mûr, il est strictement interdit de démarrer la culture avant cette date. Toutefois, il est possible que vous deviez attendre encore plus longtemps avant que le semi ne présente la couleur brun foncé appropriée. La couleur est déterminante pour le moment où la culture doit démarrer. Vous pouvez encore entamer la culture jusqu’à 1,5 à 2 mois après cette date.

La culture jusqu’à la première récolte :

1. Lorsque le sac de semi présente la couleur brun foncé appropriée, retirez-le du bac inférieur en carton.
2. Si, durant le mûrissement dans le sac de semi, quelques champignons sont déjà apparus, récoltez-les tout simplement. Leur forme ne sera pas parfaite, mais leur goût sera déjà excellent.
3. Etant donné que la formation de boutons chez les shiitakes est aussi amorcée par des mouvements ou des chocs, soulevez à 2 mains le bac inférieur en carton avec la culture d’environ 5 à 10 cm. au-dessus de son lieu de rangement et laissez-le “retomber” à plat.
4. Les champignons peuvent être récoltés lorsque le bord du chapeau est encore tout juste recourbé vers le bas.
5. Ensuite, repoussez vers l’intérieur les picots dans les angles inférieurs du couvercle extérieur en carton. A présent, le couvercle extérieur en carton peut reposer sur le bac inférieur. Vous obtenez ainsi un espace clos avec des trous sur les côtés et le réservoir d’eau au sommet. L’ensemble permet de garantir les taux d’humidité de l’air et de CO^2 corrects, tout en autorisant la circulation d’air requise.
6. Par le biais de l’orifice à la partie supérieure du couvercle extérieur en carton, versez 100 ml. d’eau dans le réservoir situé sous celui-ci et obturez ensuite l’orifice avec le bouchon prévu à cet effet. Durant toute la période de culture, vérifiez régulièrement si et veillez à ce qu’un film d’eau soit présent dans le réservoir.
7. Placez le kit de culture en un endroit :
   - où la température ambiante est comprise entre 15° et 20° Celsius
   - éclairé mais pas sous la lumière directe du soleil (une fenêtre située du côté nord de la maison par exemple)
   - exempt de courants d’air
   - à l’écart d’un chauffage



8. Au moyen d’un pulvérisateur pour plantes, appliquez chaque jour 2x un léger brouillard d’eau sur le semi (légèrement humide, mais pas mouillé). Il est strictement interdit que le bac inférieur en carton contienne de l’eau, car le semi pourrait pourrir ou développer des moisissures.
9. Dès que les champignons sont tellement grands que leur croissance est entravée par le couvercle extérieur en carton, retirez-les. Conservez-les soigneusement car vous en aurez besoin pour de nouvelles cultures.
10. Les champignons peuvent être cueillis en grappes lorsque le bord des chapeaux ne retombe pas encore vers le bas. Ils présentent alors un diamètre d’environ 4 à 6 cm. Ne retardez pas trop la cueillette, car seule la taille des champignons va encore augmenter mais pas leur poids. De plus, la couleur des champignons va aussi lentement pâlir. Une cueillette tardive épuise inutilement le semi et vous risquez que le champignon ne sporule. Récoltez sur plusieurs jours (environ une semaine).

Après une récolte :

11. Après la récolte, vous devez nettoyer à fond le semi. Retirez minutieusement tous les restes de champignons déjà récoltés et tous les autres morceaux épars.
12. Ensuite, laissez sécher durant 10 jours environ le semi sans couvercle extérieur en carton et réservoir d’eau (pas sous la lumière directe du soleil et en un endroit pas trop chaud). Cela permet d’éviter la formation d’autres bactéries et moisissures.
13. Après ces 10 jours, remplissez d’eau de ville froide le bac inférieur en carton avec semi, de sorte que ce dernier soit totalement immergé. Posez éventuellement un objet lourd sur le semi afin de s’assurer qu’il reste immergé. Laissez le semi immergé durant 24 heures et chassez ensuite l’eau excédentaire. Le semi est de nouveau gorgé d’eau.
14. Placez à nouveau le semi dans un endroit favorable, posez le couvercle extérieur en carton avec réservoir d’eau et répétez toutes les étapes du mode d’emploi depuis le point 6.
15. Après environ 10 jours, il y a formation de boutons qui donnent de nouveaux champignons en environ 4 à 5 jours.
16. Si le semi est utilisé de la manière adéquate et si les circonstances sont bonnes, vous pouvez réaliser certainement 3 à 4 récoltes.
17. Après la dernière récolte, mélangez le semi à de la terre et utilisez-le en tant que fertilisant ou jetez-le de la manière appropriée.

Visitez www.mychampi.com pour des informations complémentaires

English
HANDBOOK

myFunghi
for people who enjoy nature

Shiitake

This cultivation set contains a ready-to-use biological shiitake culture on a sawdust-based substrate.

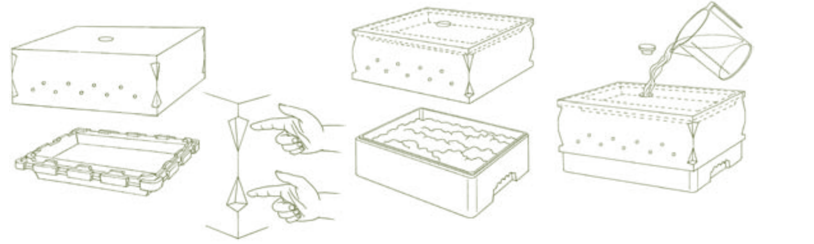
Shiitake is a delicious and decorative forest mushroom that has been cultivated and consumed for many centuries in the Far East. The mushroom is highly prized due to its delicious taste and medicinal effects. The origin of the name shiitake is Japanese: "take" (= mushroom) and "shii" (= the pasania tree, on which it grows in the wild). Due to its attractive earthy mushroom fragrance, this mushroom is also called "chiang gu" in China, which means "fragrant mushroom". Because the shiitake mushroom is so healthy, it has also been given the names "mushroom of eternal youth" and "life elixir". In its dried form, the shiitake has a long shelf life, and the taste and quality even improves with age. As a result of all these positive characteristics, it was the most consumed mushroom in the world for a long time, before it was recently substituted at the top of the list by the champignon.

Handbook

- Do not be surprised if the cultivation bag containing the culture already has an abundant white-brown growth. This should, in fact, be the case, because the culture must be mature before it can bear fruit. Any lumps and coarse irregularities you see are the forerunners from which the delicious shiitake mushrooms will develop later.
  It is possible that some mushrooms are already growing in the bag, which you can simply remove before starting the cultivation.
- Only start the cultivation if the cultivation bag with the culture is dark-brown in colour. A date has been printed on the cardboard cover. As the culture must be appropriately matured, cultivation must not start before this date. It may be possible that you have to wait a little longer before the culture reaches the proper dark-brown colour. The colour will determine when to start the culture. It will still be possible to start the cultivation up to at least 1.5 - 2 months after this date.

Cultivation up to the first harvest:

1. If the cultivation bag has the proper dark-brown colour, remove the cultivation bag from the cardboard bottom tray.
2. If some mushrooms have already developed in the cultivation bag, simply break them off. Their shape will not be nice, but they will taste normal.
3. As the formation of buttons of the shiitake mushroom can be started by movement or jolts, lift the cardboard bottom tray with the culture in it about 5-10 cm above its position with both hands, and "drop" it flat from this height.
4. The mushrooms can be harvested when the edges of the caps are still just about curling downwards.
5. Then press the pressure points in the bottom corners of the cardboard cover inwards. The cardboard cover will now stand higher on the cardboard bottom tray, held up by the pressure points in the bottom corners. We have now created an enclosed space with holes in the side walls, and the water reservoir at the top. This structure ensures the correct humidity and CO^2, while at the same time allowing for the required air circulation.
6. Pour 100 ml water through the hole on top of the cardboard cover into the water reservoir that is suspended below it, and seal the hole with the cap provided for this purpose. Check at regular intervals to ensure that there is always a thin layer of water in the water reservoir during the entire cultivation period.
7. Put the cultivation system in a place with the following conditions:
   - an ambient temperature of 15°-20° Celsius
   - light, but without direct sunlight (e.g., a window at the north side of the house)
   - no draft
   - no heating devices in the vicinity



8. Lightly spray the cultivation package with a plant spray 2x every day (making it slightly humid, but not wet). Ensure that no water collects in the cardboard bottom tray, otherwise the cultivation package may start rotting or mould may be formed.
9. As soon as the mushrooms become so big that their growth is inhibited by the cardboard cover, remove the cover. Store it safely, as you will need it for subsequent cultivations.
10. The mushrooms can be picked as a bunch when the edges of the caps are still slightly curling down. They will then have a diameter of about 4-6 cm. Do not wait too long before picking, because, from now on, the mushrooms will continue to increase in size, but not in weight. The colour of the mushrooms will also slowly become lighter. By picking too late, you will exhaust the cultivation package unnecessarily, and will run the risk that the mushroom will start spreading spores. Spread picking the harvest over a few days (about one week).

After the harvest:

11. The cultivation package must be thoroughly cleaned after harvesting. Carefully remove all residues of previously picked mushrooms and any other loose bits and pieces.
12. Allow the cultivation package to dry out for 10 days without the cardboard cover and the water reservoir (do not place it in direct sunlight, or in a hot location). This will prevent the formation of other bacteria and mould.
13. After these 10 days, fill the cardboard bottom tray containing the cultivation package with clean, cold tap water and ensure that the cultivation package is completely immersed. If necessary, place something heavy on the cultivation package to ensure that it remains under water. Leave the cultivation package immersed in water for 24 hours, and then drain off the remaining water. The cultivation package will now be saturated with water again.
14. Store the cultivation package in a favourable location, cover it with the cardboard cover into which the water reservoir has again been inserted, and repeat all steps of the handbook starting from step 6.
15. The first buttons will appear after about 10 days, and these buttons will develop into mushrooms in about 4-5 days.
16. If the cultivation package is handled correctly, and if the environmental conditions are good, you will be able to obtain 3-4 harvests in this manner.
17. After the last harvest, you can mix the cultivation package with earth and use it in the garden to improve the soil, or simply dispose of the cultivation package via the BMW (biodegradable municipal waste / green waste) container.

Visit www.mychampi.com for further information

Deutsch
ANLEITUNG

myFunghi
for people who enjoy nature

Shii-take

Dieses Pilzzuchtset enthält eine biologische Shiitake-Fertigkultur auf einem Sägemehl-Substrat.

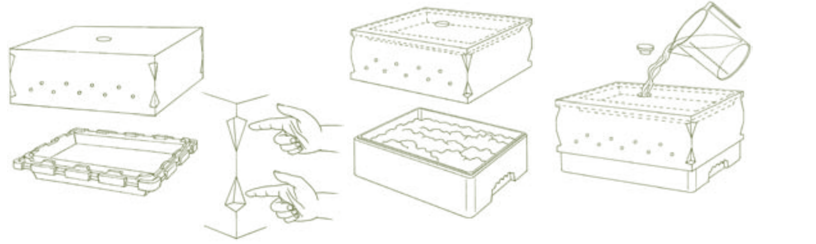
Shiitake ist ein prächtiger und dekorativer Waldpilz, dem im Fernen Osten wegen seines delikaten Geschmacks und seiner heilkräftigen Wirkung schon seit Jahrhunderten große Wertschätzung entgegengebracht wird. Der Name Shiitake hat seinen Ursprung in Japan: „take" (= Pilz) und „shii" (= Pasaniabaum, auf dem der Pilz in freier Natur wächst). Wegen seines angenehmen erdigen Pilzgeruchs wird dieser Pilz in China auch „chiang gu" genannt, was „gut riechender Pilz" bedeutet. Seine gesundheitsfördernde Wirkung hat Shiitake zudem die Beinamen „Pilz der ewigen Jugend" und „Lebenselixier" eingetragen. Shiitake ist in getrocknetem Zustand lange haltbar, was Geschmack und Qualität sogar noch zugute kommt. Aufgrund seiner vielen guten Eigenschaften ist Shiitake lange Zeit der meistgegessene Pilz der Welt gewesen; er wurde erst vor kurzem vom Champignon verdrängt.

Anleitung

- Erschrecken Sie nicht, wenn der Pilzzuchtbeutel mit Kultur eine weiß-braune Färbung aufweist. Das ist sogar beabsichtigt, denn die Kultur muss erst richtig ausgereift sein, ehe sie Früchte hervorbringen kann. Die eventuellen Unebenheiten, die Sie sehen, sind die Vorläufer, aus denen später die herrlichen Shiitake-Pilze wachsen. Möglicherweise wachsen sogar schon einige Pilze darin, die Sie vor Zuchtbeginn leicht entfernen können.
- Beginnen Sie erst mit der Zucht, wenn sich der Pilzzuchtbeutel mit Kultur dunkelbraun verfärbt hat. Auf dem Außendeckel ist ein Datum aufgedruckt. Da die Kultur erst vollständig ausgereift sein muss, dürfen Sie die Zucht gewiss nicht vor diesem Datum beginnen. Es ist jedoch möglich, dass Sie noch etwas länger warten müssen, bis die Kultur die richtige dunkelbraune Farbe angenommen hat. Die Farbe ist entscheidend für den Beginn. Sie können ohne weiteres noch 1,5-2 Monate nach dem angegebenen Datum mit der Zucht beginnen.

Zucht bis zur ersten Ernte:

1. Wenn der Pilzzuchtbeutel eine ausreichend dunkelbraune Farbe angenommen hat, nehmen Sie den Beutel aus dem Karton-Unterteil heraus.
2. Sollten während der Reifung im Pilzzuchtbeutel bereits einige Pilze gewachsen sein, brechen Sie diese einfach ab. Sie haben keine schöne Form, sind jedoch bereits recht schmackhaft.
3. Da die Knospenbildung bei Shiitake durch Bewegung oder Stöße angeregt werden kann, heben Sie das Karton-Unterteil mit der Pilzzucht mit beiden Händen ca. 5-10 cm an und lassen es wieder „zurückfallen".
4. Die Pilze können geerntet werden, wenn der Hutrand noch leicht nach innen gewölbt ist.
5. Danach die Durchdrückpunkte in den unteren Ecken des Karton-Außendeckels eindrücken. Der Außendeckel kann nun mit den Durchdrückpunkten in den unteren Ecken stehen bleiben. Dadurch entsteht ein geschlossener Raum mit Löchern in den Seitenflächen und mit dem oben angebrachten Wasserbehälter. Dies sorgt für die richtige Luftfeuchtigkeit und den richtigen CO^2-Gehalt, während gleichzeitig die nötige Luftzirkulation möglich bleibt.
6. Gießen Sie über die Öffnung an der Oberseite des Karton-Außendeckels 100 ml Wasser in den darunter befestigten Wasserbehälter und verschließen Sie die Öffnung danach mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Kontrollieren Sie den Behälter regelmäßig und sorgen Sie dafür, dass während des gesamten Zuchtzeitraums eine dünne Wasserschicht im Behälter steht.
7. Stellen Sie das Pilzzuchtsystem an einem Platz auf, an dem folgende Bedingungen erfüllt sind:
   - Umgebungstemperatur von 15-20° Celsius
   - hell, aber kein direktes Sonnenlicht (z.B. Fenster auf der Nordseite des Hauses)
   - keine Zugluft
   - nicht in der Nähe einer Heizung



8. Besprühen Sie das Pilzzuchtpaket jeden Tag 2x leicht mit einem Sprühgerät (leicht feucht, aber nicht nass). Es darf sich kein Wasser unten im Karton-Unterteil ansammeln, da sonst die Gefahr besteht, dass das Paket zu faulen oder zu schimmeln beginnt.
9. Sobald die Pilze so groß werden, dass sie durch den Außendeckel in ihrem Wachstum eingeschränkt werden, muss der Deckel entfernt werden. Bewahren Sie den Deckel gut auf, denn Sie werden ihn noch für weitere Pilzzuchten brauchen.
10. Die Pilze können als Traube gepflückt werden, wenn der Rand der Pilzhüte in die waagerechte Stellung übergeht. Sie haben dann einen Durchmesser von etwa 4-6 cm. Warten Sie nicht zu lange mit dem Pflücken, denn nur die Größe der Pilze wird noch weiter zunehmen, nicht das Gewicht. Außerdem wird die Farbe der Pilze langsam immer heller. Durch zu spätes Pflücken verliert das Paket unnötig an Kraft, und es besteht das Risiko, dass der Pilz Sporen verbreitet. Verteilen Sie die Ernte auf ein paar Tage (etwa eine Woche).

Nach einer Ernte:

11. Nach der Ernte müssen Sie das Pilzzuchtpaket gut säubern. Alle Reste von zuvor gepflückten Pilzen und alle anderen losen Stücke müssen sorgfältig entfernt werden.
12. Lassen Sie danach das Zuchtpaket ohne Karton-Außendeckel und Wasserbehälter 10 Tage lang trocknen (nicht in der direkten Sonne und auch nicht zu warm). Damit wird der Bildung von Bakterien und Schimmel vorgebeugt.
13. Füllen Sie nach Ablauf der 10 Tage das Karton-Unterteil mit eingesetztem Pilzzuchtpaket mit kaltem sauberem Leitungswasser, so dass das Paket vollständig untergetaucht ist. Legen Sie gegebenenfalls einen ausreichend schweren Gegenstand auf das Paket, damit es untergetaucht bleibt. Lassen Sie das Paket 24 Stunden lang untergetaucht stehen und gießen Sie dann vorsichtig das überschüssige Wasser ab. Das Pilzzuchtpaket hat sich nun wieder mit Wasser vollgesaugt.
14. Stellen Sie das Pilzzuchtpaket wieder an einem geeigneten Platz auf. Bringen Sie den Karton-Außendeckel mit Wasserbehälter an und wiederholen Sie anschließend alle Schritte der Anleitung ab Schritt 6.
15. Nach ungefähr 10 Tagen bilden sich erneut Knospen, die in etwa 4-5 Tagen zu Pilzen heranwachsen.
16. Bei richtiger Handhabung des Pilzzuchtpakets und passenden Umgebungsbedingungen sind auf diese Weise 3-4 Ernten möglich.
17. Nach der letzten Ernte können Sie das Pilzzuchtpaket mit Erde mischen und im Garten als Bodenverbesserer verwerten oder einfach über den Biomüll entsorgen.

Auf www.mychampi.com finden Sie weitere Informationen